# Sobremesa de Abacaxi

## Ingredientes

1 abacaxi em cubos pequenos

3 colheres de açúcar

700 ml de água

2 envelopes de gelatina de abacaxi

1caixa de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite (400 g)

## Modo de preparo

1. Leve o abacaxi com o açúcar e a água ao fogo alto até levantar fervura.
2. Abaixe o fogo para médio e deixe cozinhar por 20 a 25 minutos.
3. Após o período de cozimento, a água terá secado. Coloque duas xícaras de água fria, adicione a gelatina e misture até derreter.
4. Acrescente o leite condensado e o creme de leite e misture bem até incorporar.
5. Despeje em refratário transparente e leve para gelar de um dia para o outro ou até firmar.